



Präsentiert:

Menue Diner Dansant

Wir laden euch herzlichst zu unserer Online-Übungsparty mit Essen ein. Wir werden via Zoom zusammen kochen, essen und zwischendurch tanzen bis das Wohnzimmer glüht.

Wann:	1. Mai 2021
Beginn:	19.00 Uhr
Vorspeise:	19.30 Uhr
Hauptgang:	20.30 Uhr
Dessert:	21.30 Uhr
Schluss:	ca. 23.00 Uhr

Dazwischen freies Tanzen mit DJ Tanzbär

Das Menue inkl. Ablauf und Einkaufsliste wurde von unserem Tänzer und Starkoch Roland Astner zusammengestellt.
Holt euren Lieblingswein hervor, zieht die Tanzschuhe an und lasst die Korken knallen.



Menue Diner Dansant:

Tatar vom Fluss und vom Meer

Klassisches Saltimbocca mit Risotto Milanese und grünem Spargel

Danys Special

Dance2bee wünscht euch viel Spass.

Ein paar Tipps vom Profi:

Kochen hat sehr viel mit «Logistik» zu tun. Sind die Abläufe nicht aufeinander abgestimmt und ist die Vorbereitung, der sogenannte «mise en place» nicht top wird es schwierig sein, ein gutes Menu zu kredenzen.

Auch dem Einkauf der Lebensmittel ist höchste Beachtung zu schenken. Das Resultat eines Rezeptes kann maximal so gut sein, wie die zubereiten Lebensmittel.

Zum Ablauf:

1. Jus

Als erstes wird der Jus zubereitet, dieser kann auch gut, ohne jegliche Qualitätseinbusse im Voraus zubereitet werden und im Kühlschrank gelagert, hält sich der Jus ohne weiteres über ein paar Tage.

2. Mise en place

Vor dem Kochen für jedes Gericht den perfekten mise en place herstellen, alles wird auch abgewogen und portioniert, so dass wir bereit sind.

3. Tatar zubereiten

Danach wird das Tatar zubereitet und vor dem Dekorieren fertig angerichtet im Kühlschrank 10 Minuten zwischengelagert, so dass alles wieder schön kalt wird. Tatar dekorieren und servieren.

4. Risotto ansetzen

5. Spargel kochen

6. Saltimbocca anbraten, danach in auf 80C vorgewärmten Ofen schieben. Zwischendurch immer den Risotto rühren und den Spargel kochen.

7. Den Jus aufkochen und warm halten.

Jetzt sollte in der Zwischenzeit auch der Risotto auf dem Punkt sein und der Spargel auf Biss gekocht sein. Es ist alles bereit zum Anrichten und «Schicken».

Tatar vom Fluss und vom Meer

Zutaten für 4 Personen

200g Lachs Sushi-Qualität oder abgepackt vakuumiert als Rauchlachs Rückenfilet

200 g Thunfisch Sushi-Qualität

1 kleine Schalotte

2 Sardellenfilets in Öl

2 EL Kapern

2 EL scharfes Peperoncini-Öl

Saft von einer Limette

Salz und Pfeffer

Dekoration

4 kleine Portionen Sauerrahm

4 Kapernäpfel



Zubereitung

Fisch trocken tupfen und mit Messer in feine, circa 5 mm grosse Würfel schneiden.

Schalotte, Kapern und Sardellenfilets fein schneiden. Alle Zutaten ausser dem Fisch und der Dekoration vermengen, Portion halbieren und einen Teil zum Thunfisch geben und den andern Teil zum Lachs geben und gut vermischen, abschmecken

Anrichten

Die abgeschmeckten Fisch-Tatar in vier Teile aufteilen, in einem Ring mittig vom Teller anrichten, so dass der Lachs und der Thunfisch separat zu einem in einander laufenden Törtchen geformt werden.

Mit einem Teelöffel den Sauerrahm in Quenelles formen und oben auf das Tatar-Törtchen geben, den aufgeschnittenen Kapern-Apfel als Dekoration auf die Quenelles geben.

Den Sauerrahm auf keinen Fall aufrühren, sonst ist dieser zu wenig fest um Quenelles zu formen.

Jus

- 1 dl Porto (Küchenqualität) oder Rotwein
- 1 kl Schalotte
- 20 gr Butter
- 1 EL Bratensauce (Fond de veau concentré) gebunden, je nach Qualität
- 1 dl Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Nelken
- 40 gr Butter kalt zum aufmontieren
- Rotwein zum Ablöschen



Zubereitung

Schalotte fein schneiden und in Butter glasig dünsten. Mit Rotwein ablöschen, Bratensauce, Lorbeerblatt und Nelken dazu geben und über mindestens 30 Minuten einreduzieren. Je nach verwendeter Bratensauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Geschmack die Sauce durch ein Sieb passieren. Am Schluss mit der kalten Butter in kleinen Portionen mit dem Schwingbesen unter die Sauce rühren, nicht mehr kochen lassen.

Klassisches Saltimbocca

Zutaten für 4 Personen

- 8 Kalbsschnitzel a je ca. 60 g
- 8 Tranchen Rohschinken
- 8 Salbeiblätter frisch
- Salz, Pfeffer, Bratbutter

Kalbsschnitzel mit Küchenpapier trocken tupfen. Rohschinken und Salbeiblatt mit Holz-Zahnstocher an Kalbsschnitzel befestigen. Die Schnitzel in der Bratpfanne auf ca. $\frac{3}{4}$ Stufe auf beiden Seiten während 1 Minute anbraten. Auf eine Platte geben und im Ofen bei ca. 80 Grad 30 Minuten ziehen lassen.

Grüner Spargel

750 g Spargel grün

1 TL Salz

½ TL Zitronensaft

30 g Butter

1 Prise Fleur de Sel



Zubereitung

Spargel möglichst frisch einkaufen, waschen und die hinteren Enden ca. 5 cm wegschneiden, je nach Qualität auch mehr. Es darf auf keinen Fall noch violette Enden haben, diese müssen weggeschnitten werden.

Wasser aufkochen, Salz und Zitronensaft dazu und Spargel begeben. Der Spargel sollte nicht kochen, nur leicht simmern, also etwas unter dem Siedepunkt des Wassers. Nach ca. 15-20 Minuten Bissprobe machen, der Spargel sollte noch Biss haben, danach abseihen. Butter in kleiner Pfanne schmelzen und über den Spargel verteilen, mit Fleur de Sel abschmecken. Den Spargel auf einer Platte zum Saltimbocca im Ofen warm halten bis zum Anrichten.

Risotto Milanese

- 1 kl Schallotte
- 2 Stk Knoblauchzehen
- 30 g Butter
- 2 dl Weisswein oder Prosecco
- 200 g Risotto Reis (Carnaroli)
- 7 dl Bouillon
- 1 PK Safran
- Pfeffer, Muskatnuss
- 150 g Parmesankäse, gerieben
- Salz



Zubereitung

Schalotte und Knoblauch fein schneiden und im Butter glasig dünsten. Risotto dazugeben und kurz rösten. Mit Weisswein ablöschen, einmal aufkochen und dann 1/3 der Bouillon dazugeben, einreduzieren. Wieder 1/3 Bouillon dazugeben und einreduzieren, dabei immer rühren. Den letzten Drittel Bouillon dazugeben und aufkochen. Mit Safran, Zitronensaft, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken und einreduzieren lassen. Jetzt die Konsistenz prüfen, der Risotto sollte noch Biss haben und dickflüssig sein. Je nachdem noch mit Wasser nachkorrigieren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Parmesankäse dazu und umrühren, ab jetzt darf das Risotto nicht mehr aufkochen. Am Schluss bei Bedarf mit Salz abschmecken.

Danys Special

Der Eisklassiker schlechthin...

500 ml Vanilleeis

250 ml Schlagrahm

100 g dunkle Schokolade

1 dl Vollmilch

Zubereitung

Vollmilch aufwärmen, die dunkle Schokolade darin auflösen, Schlagrahm aufschlagen. Eis anrichten und mit dem Schlagrahm dekorieren.

Die dunkle Schokoladensauce wird möglichst heiss, apart dazu serviert und erst im letzten Moment über den Eisbecher gegeben.

